



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 10/07/2025

CARI ASBL
Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud 1 bte L7.04.01
1348 Louvain-la-Neuve
BELGIQUE
Tél. : +32 (0)10/47 34 16
Fax. : +32 (0)10/47 34 94
e-mail : info@cari.be
http://www.cari.be

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Bastogne

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Echant. n° 2533645

Reçu au laboratoire le 26/06/2025

Rapport validé électroniquement par : C. Massaux (Responsable Laboratoire & Technique)

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)

● Humidité (%) <i>Mesuré par réfractométrie à 20°C</i>	17,5		Seuil conseillé ^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale ¹ : ≤ 20 % <i>Analysé le 27/06/2025</i>
● Indice de saccharase (IS) <i>Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm</i> <i>non détecté: IS ≤ 0,9 non quantifié: 0,9 < IS ≤ 2,1</i>	14,9		Seuil conseillé ^{2,3,4} : IS >10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5 <i>Analysé le 07/07/2025</i>
● HMF (mg/kg) <i>Méthode HPLC</i> <i>non détecté: HMF ≤ 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0</i>	Non détecté		Seuil conseillé ² : HMF ≤ 20 Norme légale ¹ : HMF ≤ 40, miels tropicaux ≤ 80 <i>Analysé le 03/07/2025</i>
● pH initial <i>Mesuré par pHmétrie</i>	4,82		<i>Analysé le 30/06/2025</i>
● Conductivité (mS/cm) <i>Mesuré par conductimétrie à 20°C</i>	0,23		Norme légale ¹ : Miel de miellat ≥ 0,8 <i>Analysé le 03/07/2025</i>

Règles de décision

Normes et référentiels utilisés

- (1) Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004
- (2) Miel wallon IGP
- (3) German guidelines for honey (Leitsätze)
- (4) Honey quality and International Standards (1999)

Légende(*)

- Valeur répondant au seuil conseillé et à la norme légale
- Valeur en dehors du seuil conseillé mais répondant à la norme légale
- Valeur en dehors de la norme légale

(*) La déclaration de conformité est basée sur la simple acceptation tel que ILAC G8-09-2019, à moins d'avis contraire. Un résultat conforme est un résultat qui se trouve dans les limites/spécifications, sans tenir compte des incertitudes de mesure (disponibles sur demande).

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO /IEC 17025

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

b) Essai non accrédité

Echant. n° 2533645

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,51 ± 3,32
Glucose	35,97 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,02

Disaccharides

Maltose + indét.	1,65 ± 1,32
Turanose + indét.	0,43 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,11 ± 0,38
Saccharose	0,37 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 03/07/2025

Trisaccharides

Raffinose	0,29 ± 0,12
Erlose	0,37 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,01 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale **Forte**
Pollens dominants **Brassicaceae (90%)**

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés (<10%) **Aesculus sp. , Cornus sanguinea , Fabaceae, Acer sp. , Fruitières , Quercus sp. , Rubus sp.**

Pollens isolés significatifs **Salix sp. , Taraxacum sp., Crataegus sp.**

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 02/07/2025

Le terme 'Type' est employé lorsqu'un pollen inconnu présente une ressemblance avec un pollen connu, mais qu'il est impossible d'affirmer avec certitude qu'il appartient à la même famille botanique.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**
Couleur: **614 Ivoire Grisé Clair**
miel liquide (Pfund)
miel cristallisé (Pantone)

Consistance de l'échantillon:
à son entrée au laboratoire **Tartinable**
à sa sortie **Ferme**
Cristallisation **Imperceptible**
Sablage **Inexistant**

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante
* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS
Intensité **moyenne**
type d'odeurs
Chaud
Végétal
Chimique

ARÔMES
Intensité **moyenne**
type d'arôme, évoquant
Chaud 2 ⇒ Doux
Fruité
Floral
Végétal 2 ⇒ Végétal sec
Épicé
Frais
Chimique* 2 ⇒ Médicament ⇒ aspirine
Altéré* 1 ⇒ Soufre et animal

SAVEURS ET SENSATIONS
Intensité **moyenne**
Sucrée 2
Acide 1
Amère
Astringente 2
Froid
Piquante 1

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES
⇒ Néant
PERSISTANCE 1

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation. Pour vous aider à comprendre vos résultats d'analyse, vous pouvez consulter notre site au lien suivant: <https://www.cari.be/IMG/pdf/actuapi31.pdf>

Echant. n° 2533645

Vos références: Bastogne

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES

Humidité : Humidité normale

HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation

Enzymes : Teneur en saccharase normale

Commentaire :

Les brassicacées (colza) sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. Malgré la densité pollinique de 90% en colza, les arômes détectés dans ce miel indiquent qu'il ne s'agit pas d'un miel monofloral de colza. Les notes aromatiques de type 'médicaments' proviennent du nectar de saule qui présente ce type d'arômes naturellement, tandis que les notes épicées et animales proviennent de l'aubépine et du pissenlit.

ODEURS

Intensité moyenne

☒ chaud ☐ floral ☐ résiné ☐ frais ☐ altéré
☐ fruité ☒ végétal ☐ épicé ☒ chimique ☐ exogène

ARÔMES

Intensité moyenne

☒ Chaud ⇒ doux
☐ Fruité
☐ Floral
☒ Végétal ⇒ végétal sec
☐ Épicé
☐ Frais
☒ Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine
☒ Altéré* ⇒ soufre et animal

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité moyenne

☒ Sucrée
☒ Acide
☐ Amère
☒ Astringente
☐ Froid
☒ Piquante

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Type de miel : Colza dominant

Origine botanique : Colza, saule, aubépine, pissenlit

Origine géographique : Bastogne

Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C

À consommer de préférence avant fin juin 2027

Période de récolte: de printemps

Saveurs et arômes : Miel aux notes végétales et aromatiques

L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés

L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)



Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.

CONFIDENTIALITE

Voir également les conditions générales de ventes

<https://www.cari.be/Conditions-generales-de-vente.html>

Le CARI s'engage à traiter de manière confidentielle le rapport d'analyse remis au client et s'interdit d'en faire usage ou de le communiquer à quelque tiers que ce soit, pour quelque cause que ce soit, sauf pour prouver l'exécution de la Commande et des Prestations et notamment en obtenir le paiement, ou sur demande d'une autorité administrative compétente ou en exécution d'une décision de justice exécutoire.

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.